

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, S.S., P.P.Putra, I. Antasionasti, G. Rundengan, E.J. Suoth, R.P.I.Abdullah, dan F.Abdullah. 2021. Analisis sifat fisikokimia, farmakokinetik dan toksikologi pada pericarpium pala (*Myristica fragransa*) secara *artificial intelligence*. Chem.Prog.14(2)
- Agustina, S., N.N. Aidha, and E.Oktarina. 2019. Effect of maltodextrin concentration on the characteristic of phycocyanin powder as a functional food. Proceedings of the 5<sup>th</sup> International Symposium on Applied Chemistry 2019.
- Alitta, Ersalina, Udin, dan Faqih. 2023. Ekstrak Fikosianin dari *Spirulina platensis* sebagai Antioksidan serta Biopigmen Produk Spherificated Caviar. IPB University.
- Anggraini, N., E.Sunariyanti, dan B.Kuncoro. 2016. Formulasi dan evaluasi fisik sediaan tablet allopurinol menggunakan pati singkong (*Manihot esculenta Crantz*) sebagai bahan pengikat. Farmagazine. 3(2).
- Aprianti, G.E., N.E. Suyatma, dan M. Arpah. Karakteristik fisik komposit biopolimer sebagai alternatif gelatin. Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian. 18(2) :32-38.
- Arrosyd, M.A., G.W. Santosa, dan H. Endrawati. 2024. Laju pertumbuhan dan kandungan fikosianin *Spirulina* sp. pada konsentrasi urea yang berbeda. Buletin Oseanografi Marina. 13 (1) : 100-106.
- Association of Official Analytical Chemist (AOAC). 1995. Official Methods of Analytical Chemist. Inc., Washington DC.
- Astuti, W.M., E.N.Dewi, dan R.A. Kurniasih. 2019. Pengaruh perbedaan jenis pelarut dan suhu pemanasan selama ekstraksi terhadap stabilitas mikrokapsul fikosianin dari *Spirulina platensis*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Perikanan. 1(1) : 7-14.
- Athiyappan, K.D., W.Routray, and B.Paramasivan. 2024. Phycocyanin from spirulina : a comprehensive review on cultivation, extraction, purification, and its application in food and allied industries. Food and Humanity. (2).
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. SNI 01-2886-2000 : Makanan Ringan Ekstrudat. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- Begum, N., F.Qi, F. Yang, Q.U.Khan, Faizan, Q.Fu, J.Li, X.Wang, X. Wang, J. Wang, R. Li, D.Liu, and W. Zhang. 2024. Nutritional Composition and Functional Properties of a Platensis-Derived Peptides : A Green and Sustainable Protein-Rich Supplement. MDPI.
- Becker, E.W. 2007. Microalgae as a source of protein. Biotechnology Advances. 25(2) : 207-210.

- Bennet, A., and L. Bogoard. 1973. Complementary chromatic adaptation in a filamentous blue-green. *Journal of Cell Biology*. 58 : 419-435.
- Brahmantara, I.B.G., N.M.Wartini, dan L. Suhendra. 2022. Karakteristik enkapsulat fikosianin mikroalga (*Spirulina platensis*) sebagai antioksidan alami pada perlakuan jenis dan konsentrasi enkapsulan. *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 9(1) : 45-53.
- Burhan, H.W., Y.M. Mewo, dan Y.A. Assa. 2021. Efek antioksidan dari c-fikosianin pada spirulina. *E-Biomedik*. 9(1) : 131-138.
- Cherng, S., S. Cheng., A. Tarn., and T. Chou. 2007. Anti-inflammatory activity of c-phycoyanin in lipopolysaccharide stimulated raw 264,7 macrophages. *Life Sciences*. 81: 1431-1435.
- Darianto, A.Nasution, dan M. Idris. 2021. Analisis temperatur pada proses *extruding* pelet apung. *JMEMME*. 5(2): 179-186.
- Daud, A., Suriati., dan Nuzulyanti. 2019. Kajian penerapan faktor yang mempengaruhi akurasi penentuan kadar air metode thermogravimetri. *Jurnal Online Politeknik Pertanian Negeri Pengkajene Kepulauan*.
- Diniyah, N., Ganesha, P.G.V., dan Subagio, A. 2019. Pengaruh perlakuan ph dan suhu terhadap sifat fisikokimia MOCAF (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroteknologi*. 13(3): 151-157.
- Elisabeth, V., P.V.Y. Yamlean., dan H.S. Supriati. 2018. Formulasi sediaan granula dengan bahan pengikat kulit pisang (*Musa acuminata L.*) dan pengaruhnya pada sifat fisik granula. *PHARMACON*. 7(4).
- Elise, C.Y., M. Salim, dan Syafrizayanti. 2021. Pemurnian fikosianin dari *Spirulina platensis* dengan metode flotation (lbf) dan penentuan antioksidannya. *Jurnal Riset Kimia*. 12(2).
- Elmaghriba, A.W., M.D. Candraningsih, and N. Ekantari. 2023. Cinnamon and amyllum mucilage alter the physicochemical, sensory, and antioxidant activity of *Arthrospira platensis* granules. IOP Publishing.
- Erfianti, R., T.M.Kiranawati, dan U. Rohajati. 2023. Pengaruh maltodektrin terhadap sifat fisik dan kimia pewarna bunga tapak dara (*Catharanthus roseus*) sebagai biocolour pangan. *Jurnal Agroindustri*. 13(1) : 1-13.
- Fadhilah, L. N., dan Saryanti, D. 2019. Formulasi dan uji stabilitas fisik sediaan tablet ekstrak buah pare (*Momordica charantia L.*) secara granulasi basah. *Smart Medical Journal*. 2(1).
- Fariyah, S., B.Yulianto, dan E.Yudiati. 2014. Penentuan kandungan pigmen fikobiliprotein ekstrak *Spirulina platensis* dengan teknik ekstraksi berbeda dan uji toksisitas metode BSLT. *Journal of Marine Research*.

- Farikha, I.N., C.Anam, dan E.Widowati. 2013. Pengaruh jenis dan konsentrasi bahan penstabil alami terhadap karakteristik fisikokimia sari buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) selama penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*. 2(1).
- Fernandes, R., J. Campos, M.Serra, J.Fidalgo, H. Almeida, A. Casas, D. Toubarro, and A.I.R.A. Baros. 2023. Exploring the benefits of phycocyanin : from spirulina cultivation to its widespread application. *Pharmaceuticals*. 16(4) : 592.
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh tingkat penambahan tepung terigu terhadap kadar air, kadar lemak, kadar protein, mikrostruktur, dan mutu organoleptik keju gouda olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2): 17-29.
- Fitriani, S., Yusmarini, E.Riftyan, E.Saputra, dan M.C.Rohmah. Karakteristik dan profil pasta pati sugu modifikasi pragelatinisasi pada suhu yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 16(2) : 104-115.
- Fortin, C., Boulanger, R., and Gagnon, P. 2021. Phycocyanin: a functional pigment for food applications. *Journal of Food Science and Technology*, 58(3), 1234-1245.
- Fradiansyah, R. 2016. Penambahan CMC (*Carboxil Methyl Cellulose*) dan Lama Pengeringan terhadap Mutu Nutrisari Umbi Bit (*Beta vulgaris*). Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara. Skripsi
- Gabriela, M.C., D. Rawung, dan M.M. Ludong. 2020. Pengaruh Penambahan Maltodektrin Pada Pembuatan Minuman Instan Serbuk Buah Pepaya (*Carica papaya L.*) dan Buah Pala (*Myristica fragrans H.*). UNSTRAT.
- Gani, A., Rachmawati, A., dan Setiawan, B. 2024. Metode pengujian pH menggunakan elektroda pH dan larutan *buffer*. *Jurnal Kimia dan Pendidikan*, 12(1), 45-52.
- Ginting, R. (2008). Pengukuran kadar air menggunakan *moisture analyzer*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 3(1), 45-50.
- Hakim, A.R., W.T. Handoyo, A.Fauzi, dan W. Sarwono. 2019. Desain dan kinerja mesin ekstruder *twin screw* untuk pembuatan pakan ikan terapung. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 7(2) : 129-136.
- Hariyadi, M. Kamil, dan P.Ananda. 2020. Sistem pengecekan pH air otomatis menggunakan sensor pH *probe* berbasis arduino pada sumur bor. *Rang Teknik Journal*. 3(2).
- Haser, A., T.Cuo, J.Lubach, T. Listro, L.Acquarulo, dan F.Zhang. 2017. Melt extrusion vs spray drying : the effect of processing methods on crystalline content of naproxen-povidone formulations. *ELSEVIER*. 102 : 115-125.
- Hayati, H.R., R.A. Nugrahani, dan L. Satibi. 2015. Pengaruh konsentrasi maltodektrin terhadap rendemen pada pembuatan santan kelapa bubuk (*Coconut Milk Powder*). Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2015.

- Henrikson, R. 2000. Earth food spirulina : Essential Fatty Acids and Phytonutrients. Ronore Enterprises. Inc. California.
- Herawati, H., F. Kusnandar, D.R. Adawiyah, dan S. Budjianto. 2014. Teknologi proses produksi beras tiruan mendukung diversifikasi pangan. Jurnal Litbang. 33(3) : 87-94.
- Hirata, Y., Hasegawa, Y., and Kato, T. 2004. Taxonomic studies on the genus *Arthrospira* (*cyanophyceae*) with special reference to the classification of *Arthrospira platensis*. Phycological Research. 52(3) :205-215.
- Husnani dan R. Zulfitri. 2022. Uji stabilitas fisik sediaan serbuk instan dengan kombinasi jahe, temulawak, kunyit, dan serih. Jurnal Komunitas farmasi Nasional. 2(2).
- Ibrohim, M.H., S.Jamilatun, dan I.D.Kumalasari. 2022. *A review* : potensi tumbuhan-tumbuhan di indonesia sebagai antioksidan alami. Seminar Nasional Penelitian 2022.
- Indarto, W.Narulita, B.S. Anggoro, dan A. Novitasari. 2019. Aktivitas antibakteri ekstrak daun binahong terhadap *propionibacterium acnes*. BIOSFER. 10 (1) : 67-78.
- Intariani, N.P., G.A.K.D. Puspawati, dan N.W. Wisaniyasa. 2022. Pengaruh konsentrasi *Carboxyl Methyl Cellulosa* (CMC) terhadap karakteristik bubuk daun singkong (*Manihot esculenta Crantz*) dengan metode *foam mat drying*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan. 11(4) : 744-755.
- Jufri, M., D.P. Sari, dan A. Nugroho. 2006. Pemanfaatan pati biji durian sebagai bahan pengikat pada granulasi basah. Jurnal Farmasi Indonesia. 3(1) : 12-18
- Kailaku, S.I., dan J. Sumangat. 2012. Formulasi granul efervesen kaya antioksidan dari ekstrak daun gambir. Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian. 9(1): 27-34.
- Kalalo, T., P.V.Y. Yamlean, dan G.Citraningtyas. 2019. Pengaruh penggunaan pati kulit nanas (*Ananas comosus (Lmerr)*) sebagai bahan pengikat pada granul CTM. PHARMACON. 8(1).
- Kamaludin, A.M.R., and H.A. Holik. 2022. Review article: chemical content and pharmacological activities of *Arthrospira platensis*. Indonesian Journal of Biological Pharmacy. 2(2): 59-66.
- Kania, W., M.A.M. Andriani, dan Siswanti. 2015. Pengaruh variasi rasio bahan pengikat terhadap karakteristik fisik dan kimia granul minuman fungsional instan kecambah kacang komak (*Lablab purpureus (L.) sweet*). Jurnal Teknosains Pangan. 4(3).
- Kartika, R.S.K., Julsam, Mulyadi, dan Misriana. 2019. Oven otomatis untuk memanggang kue bolu marmer berbasis PID.3(1).
- Khairi, N., A.Sapra, S.Tawali. dan M. Indisari. 2023. Formulasi granul instan ekstrak buah buni (*Antidesma bunius L.*) sebagai minuman antioksidan. Jurnal Agroindustri. 14(1): 1-10.

- Khomsatin, S., Sugiyono, dan B.Haryanto. 2012. Kajian pengaruh pengukusan bertekanan (*Steam Pressure Treatment*) terhadap sifat fisikokimia tepung jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Modifikasi Pati*. EbookPangan.com.
- Kurniasih, R.A., L. Purnamayati, U.Amalia, dan E.N. Dewi. Formulation and characterization of phycocyanin microcapsules within maltodekstrin-alginat. *Agritech*. 38(1) : 23-29.
- Kusuma, B.A., E. Setijawaty, R.M. Yoshari, dan I.R.A.P Jati. 2023. Pengaruh perbedaan konsentrasi maltodekstrin dan na-cmc terhadap sifat fisikokimia bubuk buah semangka merah. *Teknologi Pangan*. 14(1) : 59-77.
- Lachman, L., dan H. A. Lieberman. 1994. *Teori dan Praktek Farmasi Industri*. Edisi Kedua. 1091-1098. UI Press, Jakarta.
- Lannic, H., dan F. Achmad. 2013. *Sediaan Solida*. Pustaka Pelajar: Yogyakarta.
- Lestari,A.R. (2023). *Pengaruh Isolat Kedelai dan Maltodekstrin terhadap Karakteristik Granula *press cake* dari *Spirulina platensis**. Skripsi. Universitas Gadjah Mada.
- Liaudanskas, M., P. Viskelis, R.Rudonis, D.Kviklys, N. Uselis, and V. Janulis. 2014. Phenolic composition and antioxidant activity of *malus domestica* leaves. *The Scientific World Journal*. 1-10.
- Li, K., Pan, B., Ma, L., Miao, S., and Ji, J. 2020. Effect of dextrose equivalent on maltodextrin/whey protein spray dried powder microcapsules and dynamic release of loaded flavor during storage and powder rehydration. *Foods*. 9(12).
- Liur, I.J.,D.F. Souhoka, dan B.J. Papilaya. 2022. Analisis kadar air dan kualitas fisik daging sapi yang dijual di pasar tradisional kota ambon. *Agrinimal Jurnal ilmu Ternak dan Tanaman*. 10(1) : 45-50.
- Matarani, F., Mursalin, dan I.Gusriani. 2019. Pengaruh penambahan konsentrasi maltodekstrin terhadap mutu kopi instan dari bubuk kopi robusta (*coffea canephora*) dengan menggunakan *vacum dryer*. *Semirata BKS PTN Wilayah Barat*.
- Mauliasari, E.S., T.W.Agustini, dan U.Amalia. 2019. Stabilisasi fikosianin *Spirulina platensis* dengan perlakuan mikroenkapsulasi dan pH. *JPHPI*. 22(3).
- Maulidah, L. 2023. *Pengaruh Sodium Karboksimetilselulosa (CMC-Na) dalam Eksipien Co-prosess*. Repository Universitas Jember.
- Martha, S., A.V.M. Effendi, dan D. Astuti. 2024. Pengaruh konsentrasi maltodekstrin terhadap karakteristik fisik dan karakteristik kimia serbuk herbal buah pare (*Momordica charantia L.*) hasil pengeringan busa (*Foam Mat Drying*).*Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*. 9(1): 31-38.

- Moravkar, K.K., T.M. Ali, J.N. Pawar, dan P.D. Amin. 2016. Comparative study of three granulation techniques : moisture assisted granulation technique, roller compaction and hot melt extrusion technique with maltodextrin de 16, PVP K12, and HPC as polymeric binders. *Journal of Pharmaceutical Research*.
- Mu'arifah. 2021. *Review : Aktivitas Antioksidan Mikrokapsul Fikosianin dari Mikroalga *Spirulina* sp. dengan Berbagai Metode Ekstraksi*. Skripsi.
- Muhandri, T., A.B. Ahza, R. Syarief, dan Sutrisno. 2011. Optimasi proses ekstruksi mi jagung dengan metode permukaan respon. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 22(2).
- Muhandri, T. dan Subarna. 2009. Pengaruh kadar air, NaCl, dan jumlah passing terhadap karakteristik reologi mi jagung. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 20(1).
- Mujo, R., dan D.T. Trinth. 2003. Characterization of storage proteins in different soybean varieties and their relationship to tofu yield and texture. *Food Chem.* (82): 265-273.
- Muliadi, R., V.Aspadiah, M.H.Malaka, dan Sahrani. 2024. Formulasi dan evaluasi granul dari ekstrak buah wualae (*Etlingera elatior (jack) R.M.Smith*) menggunakan variasi pengikat Na-CMC. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*. 2(2) : 175-186.
- Munisih, S., dan C. Astutiningsih. 2011. Formulasi sediaan *effervescent* dari klorofil dan karotenoid rumput laut untuk pengatasan anemia dan kekurangan vitamin a. *Seminar Nasional Farmasi 2011*.
- Nadia, L., Wirakartakusumah, M.A., Andarwulan, N., dan Purnomo, E.H. 2013. Karakterisasi sifat fisikokimia dan fungsional fraksi pati uwi ungu (*Dioscorea alata*). *Nutrition and Food Research*. 36(2):123-130.
- Nahor, E.M., B.I.Rumagit, dan H.Y.Tou. Perbandingan rendemen ekstrak etanol daun adong (*Cordyline futilosa L.*) menggunakan metode ekstraksi maserasi dan sokhletasi. *Prosiding Seminar nasional 2020*.
- Noval, A., Putri, Y. K., & Husni, P. 2021. Pengaruh penggunaan amilum sebagai bahan pengikat terhadap waktu hancur tablet parasetamol. *Farmaka*, 19(2), 45-52
- Ntau, L., M.F.Sumual, dan J.R. Assa. 2017. Pengaruh fermentasi *Lactobacillus casei* terhadap sifat fisik tepung jagung manis (*Zea mays saccharata Stuart*). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2) :11-19.
- Nugraheni, T. S., Setiawan, I., Putri, A. A. W., Sukmawati, A. W., Khasanah, L. N., Nisa, L. K., Putri, L. N. H., Wulandari, S. K., & Riswana, S. A. 2024. Tinjauan artikel: macam-macam metode pengujian aktivitas antioksidan. *Jurnal Farmasi*. 13(1): 39-50.
- Onyango, C., Oduor, S. O., and Ndunda, R. 2004. Effect of water availability on the gelatinization of starch during cooking and its impact on granulae formation. *Journal of Food Science and Technology*, 41(3), 321-326

- Prasetyo, G., Zumroh, I.Z., Etikasari, M., Wajdi, R.F., dan Widyaningsih, T.D. 2015. Formulasi serbuk *effervescent* berbasis cincau hitam dengan penambahan daun pandandan jahe merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol.3(1):90-95.
- Pratiwi., P.D., S. Citrariana, B.M. Gemantri. 2023. Bahan tambahan dalam sediaan tablet: *review*. *Jurnal Farmasi Klinis dan Sains Bahan Alam*. 3(2): 41-48.
- Pratiwi., Y., A.Rahim, dan G.S. Hutomo. 2017. Karakteristik fisik dan kimia mie antioksidan dari pati sagu dengan ekstrak kulit buah naga merah. *Jurnal Agrotebis*. 5(3): 351-356.
- Priyanta, S., R. Bagus, S.Arisanti, C.I.s. Arisanti, dan I.G.N.J.Anton P. 2012. Sifat fisik granul amilum jagung yang dimodifikasi secara enzimatis dengan *lactobacillus acidophilus* pada berbagai waktu fermentasi. *Jurnal farmasi Udayana*.
- Priyanto, A.D., dan S.Djajati. 2020. Pengaruh jenis bahan pengikat dan konsentrasinya pada formulasi sosis dari kerang hijau dan tepung tempe. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 4(1) : 28-42.
- Purnamayati, L., E.N. Dewi., dan R.A. Kurniasih. 2016. Karakteristik fisik mikrokapsul fikosianin spirulina pada konsentrasi bahan penyalut yang berbeda. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*.
- Putri, Y. K., dan Husni, P. 2017. Pengaruh bahan pengikat terhadap sifat fisik tablet. *Farmaka*, 16(1), 33-40.
- Purwanti, L. (2019). Perbandingan aktivitas antioksidan dari seduh 3 merk teh hitam (*Camellia sinensis (L.) Kuntze*) dengan metode seduhan berdasarkan SNI 01-1902-1995. *Jurnal Ilmiah Farmasi Farmasyifa*, 2(1), 19–25.
- Rahmawati, S., Hidayatulloh, S., dan Suprayatmi, M. 2017. Ekstraksi fikosianin dari *Arthrospira platensis* sebagai biopigmen dan antioksidan. *Jurnal Pertanian*, 8(1), 36-45.
- Ridho, A., S. Sedjati, dan E. Supriyantini. 2015. Aktivitas antioksidan fikosianin dari *Spirulina* sp. menggunakan metode transfer elektron dengan DPPH (1,1-difenil-2-pikrilhidrazil).
- Rowe, R.C., Sheskey, P.J., and Quin, M.E. 2009. *Handbook of Pharmaceutical Excipients* (6<sup>th</sup> ed.). Pharmaceutical Press.
- Romay, C., Gonzalez, R., Ledon, N., and Ramirez, D. 2003. Phycocyanin : A Biliprotein With Antioxidant, Anti-Inflammatory and Neuroprotective Effects. *Current Protein & Peptide cience*. 4(3) : 207-216.
- Safitri dan D.N.Hakiki. 2024. Validasi dan verifikasi pengukuran kadar air gabah menggunakan *grain moisture tester* dan *infrared moisture balance*. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*. 7(1).

- Sairi, A., H.Rizky, M.P., Ariqah, N.N.I.Sumarno, R. Apriliana, dan N.Latifah. 2024. Perbandingan pembuatan tablet dengan metode granulasi basah, kering, dan kempa langsung. *Sains Medika*. 3(2) :36-39.
- Santosa, B., E.R.Sriwaningsih, dan D.Wulang. 2023. Karakterisasi santan instan bubuk yang dibuat menggunakan *filler* Na-CMC dari *bacterial cellulose*. *Teknologi Pangan*. 14(2) : 189-196.
- Sari, D.E. 2024. Pengaruh Penambahan Ekstrak Fikosianin Dari *Arthrospira Platensis* Terhadap Karakteristik Fisik Dan Sensoris Gelato. Skripsi UGM.
- Sari, L.N. 2022. Optimasi pembuatan granula instan ekstrak herba pegagan (*Centella asiatica*) dengan bahan pengisi maltodektrin. *Jurnal Mahasiswa Farmasi Fakultas Kedokteran UNTAN*.
- Siringgo-ringo, V., dan Setiawan, R. 2017. Pengaruh variasi konsentrasi maltodektrin sebagai bahan pengikat pada formulasi dan uji fisik tablet hisap ekstrak etanol 70% daun binahong (*Anredera cordifolia (Tenore Steenis)*) secara kempa langsung. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*. (1) : 60-67.
- Soni, A., M. Dubey, M.Verma, R. Dhankhar, V. Kaushal, R.Atri, and R.Sabharwal. 2015. Revisiting the role of phycocyanin in current clinical practice. *IJPSR*. 6(11) : 4588-4600.
- Suarni. 2008. Prospek pemanfaatan tepung jagung untuk pembuatan kue kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(2).
- Sudarsono, A.P.P. M.Nur, dan Y.Febrianto. 2021. Pengaruh perbedaan suhu pengeringan granul (40°C, 50°C, 60°C) terhadap sifat fisik tablet paracetamol. *Jurnal Farmasi & SAINS Indonesia*. 4(1).
- Suena, N.M.D.S., K.A. Adrianta, I.G.A.A.K. Wardani, dan N.P.U., Antari. 2022. Formulasi granul sarang walet putih (*Aerodramus fuciphagus*) dengan variasi kombinasi maltodektrin dan povidon. *Jurnal Farmasi Indonesia*. 14(2).
- Susanti, R., Wulandari, D., dan Prasetyo, D. 2015. Penggunaan mucilago amili sebagai bahan pengikat pada granula vitamin C. *Jurnal Farmasi*. 11(1): 23-29.
- Syaputri, F.N., S.Z.Saila, T.D.A.Tugon, A.P.R., dan D. Lestari. Formulasi dan uji karakteristik fisik sediaan granul *effervescent* ekstrak etanol daun sirih merah (*Piper crocatum ruiz & amp; pav.*) sebagai antidiabetes. *LUMBUNG FARMASI*. 4(1).
- Takagi, T., R. Hayashi, Y.Nakai, S.Okada, R. Miyashita, M.Yamada, Y.Mihara, K.Mizushima, M.Morito, K.Uchiyama, Y.Naito, and Y.Itoh. 2020. Phycocyanin : a multifunctional dietary supplement with therapeutic potensial. *Nutrients*. 12(8).
- Tandewi, S.A.M.S., Y. Bakthiar, dan A. Saleh. 2020. Pengaruh perbandingan nilai total suspended solid jambu biji merah (*P.pomiferum L.*) terhadap peningkatan produksi di desa neglasari. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. 2(5) : 745-753.

- Trioktosediadi, D. 2013. Kombinasi mucilago amili dan CMC-Na sebagai bahan pengikat pada formulasi tablet. *Jurnal teknologi Farmasi*. 10(1): 34-40.
- Widawati, D., G.W. Santosa., dan E. Yudiati. 2022. Pengaruh pertumbuhan *Spirulina platensis* terhadap kandungan pigmen beda salinitas. *Jornal Of Marine Research*. 11(1): 61-70.
- Wijayani, A., K.Ummah, dan S.Tjahjani. 2005. Karakterisasi karboksimetil selulosa (CMC) dari eceng gondok (*Eichornia crassipes (Mart) Solms*). *Indonesian Journal of Chemistry*.
- Wiyono, A.E., D.Rukmasari, E.Ruriani, dan Herlina. 2023. Karakteristik mutu serbuk pewarna buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) hasil *foam mat drying* dengan variasi rasio daging dan kulit buah. *Agrointek*. 17(2) : 412-422.
- Wu, Q., L.Liu, A. Miron, B. Klimova, D. Wan, and K.Kuca. 2016. The antioxidant, immunomodulatory, and anti-inflammatory activities of spirulina : an overview. *Archives of Toxicology*. 90(8). 1817-1840.
- Yikwa, R., D.P. Sari, dan A.Nugroho. 2018. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan pengikat dan bahan penghancur pada pembuatan tablet. *Jurnal Farmasi dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*. 5(2): 123-130.
- Zaman, N.N, dan I.Sopyan. 2020. Metode pembuatan dan kerusakan fisik sediaan tablet. *Majalah farmasetika*. 5(2): 82-93.